



# COMBISTAB AF

## CHIARIFICANTE - STABILIZZANTE COMPLESSO *ALLERGEN FREE*

### COMPOSIZIONE

PVPP, proteina vegetale, silice.

### CARATTERISTICHE GENERALI

**COMBISTAB AF** è un nuovo coadiuvante di chiarifica della linea "**Allergen Free**" di Enartis, per la pulizia e la stabilizzazione dei vini.

La sua composizione a base di PVPP (polivinilpolipirrolidone), proteina vegetale e silice attiva ad alta superficie specifica lo rende particolarmente efficace nel

- rimuovere in modo selettivo le sostanze fenoliche ossidate e facilmente ossidabili, principalmente catechine e leucoantociani, responsabili dell'imbrunimento del colore e della comparsa dei gusti di svanito ed amaro;
- prevenire e curare il pinking, arrossamento dei vini bianchi che colpisce in prevalenza vini ottenuti da varietà aromatiche.

L'uso di **COMBISTAB AF** quindi dona al vino una tonalità colorante più giovanile, migliora la pulizia e la freschezza olfattiva, riduce la sensazione amara ed aiuta ad ottenere vini più longevi.

**COMBISTAB AF** è privo di composti allergenici e pertanto è esente dall'obbligo di dicitura sull'etichetta del vino. Inoltre, l'assenza di prodotti di origine animale lo rende adatto alla produzione di vini destinati a consumatori vegetariani e vegani.

### APPLICAZIONI

- Chiarifica e stabilizzazione di vini bianchi, rossi e rosati.
- Trattamento di vini ossidati
- Trattamento di vini soggetti a pinking

### DOSI

Vini bianchi, rossi e rosati: 10 – 40 g/hl.

Prevenzione cura del pinking: 30 – 50 g/hl.

Dose massima legale nella UE: 170 g/hl.

Per valutare il corretto dosaggio si raccomanda di provare il prodotto mediante preventive analisi di laboratorio con dosi scalari di **COMBISTAB AF**.

### MODALITÀ D'USO

Disperdere in rapporto 1:10, omogeneizzare e lasciare riposare per un'ora. Introdurre la soluzione così ottenuta nel mosto o vino in rimontaggio, mediante tubo Venturi o pompa dosatrice. Per la massima efficacia, l'aggiunta deve interessare almeno la metà della massa da trattare.

### CONFEZIONI E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Sacco kg 10

Sacchetto da 1 Kg

Confezione chiusa: conservare il prodotto in luogo fresco, asciutto e ventilato.

Confezione aperta: richiudere con cura e conservare come indicato sopra.

Prodotto composto da materie prime conformi alle caratteristiche richieste da:

Codex Oenologique International

Dir. 2008/84/CE

Prodotto per uso enologico, secondo quanto previsto da:

Reg. (CE) N. 606/2009